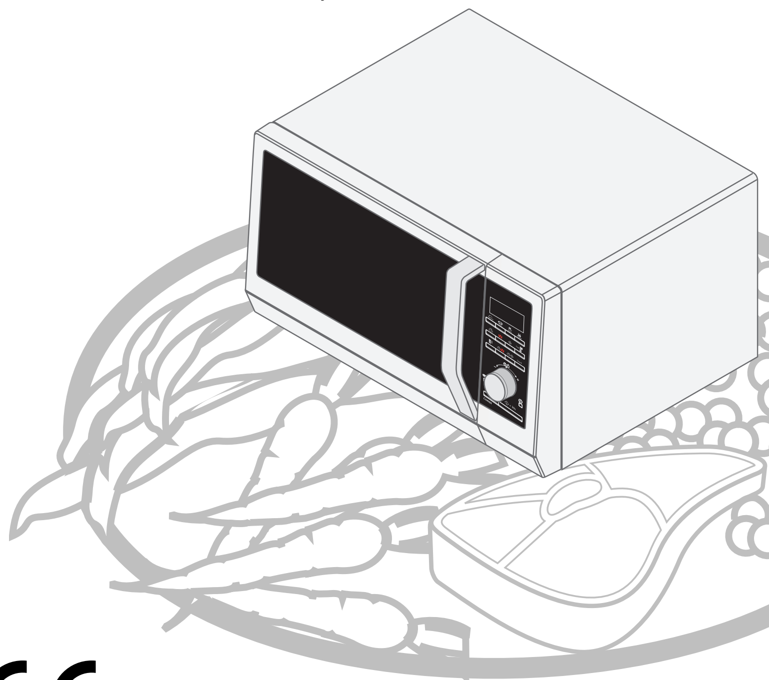
MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

CE137N / CE137NM
CE137NE / CE137NEM

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

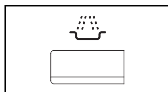




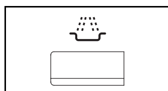
SK

Rýchly sprievodca s náhľadom

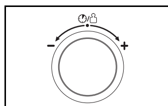
Chcem uvariť trochu jedla



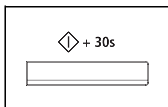
1. Umiestnite jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ).



2. Stláčajte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ), kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu.

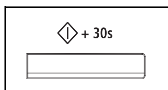


3. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.



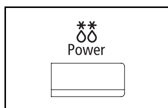
4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok: Spustí sa varenie.
- ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Chcem pridať dodatočných 30 sekúnd

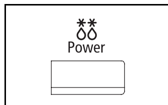


Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

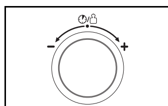
Chcem výkonne rozmraziť trochu jedla



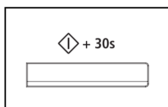
1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ) (Funkcie výkonného rozmrazovania).



2. Stlačením tlačidla **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ) vyberajte kategóriu jedla, kým sa nezobrazí požadovaná kategória.



3. Vyberte hmotnosť tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

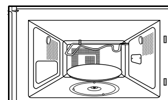


4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok: Spustí sa rozmrazovanie.
- ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

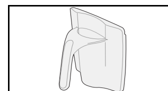
Používanie čistenia parou (len CE137NE/ CE137NEM)

Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

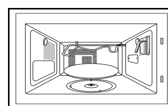
- ☛ Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)
- ☛ Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.
- ☛ Bude lepšie, ak vykonáte funkciu pozbavenia zápachu po použití čistenia parou.
- ☛ Ak sú počas tejto činnosti otvorené dvierka, zobrazí sa „E - 47“. (Voda v rúre bude veľmi horúca, a to z dôvodu funkcie čistenia parou.)



1. Otvorte dvierka.

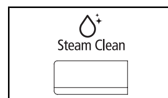


2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary v jej vnútornej časti.
(Čiara predstavuje približne 30 ml.)

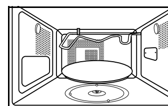


3. Misku s vodou upevnite k pravej strane rúry.

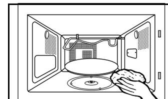
4. Zatvorte dvierka.



5. Stlačte tlačidlo **Čistenie parou** ( ).
(Počas čistenia parou bude fungovať žiarovka.)



6. Otvorte dvierka.

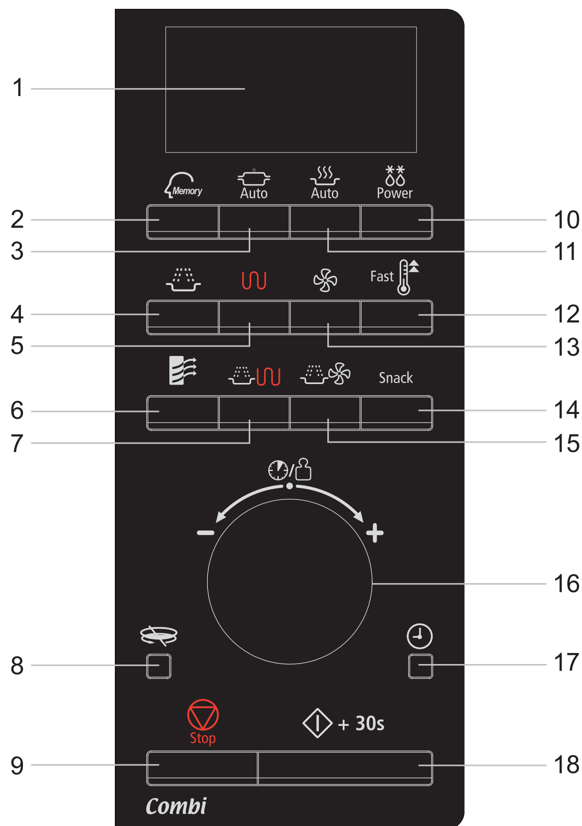


7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou.
Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.

Varovanie!

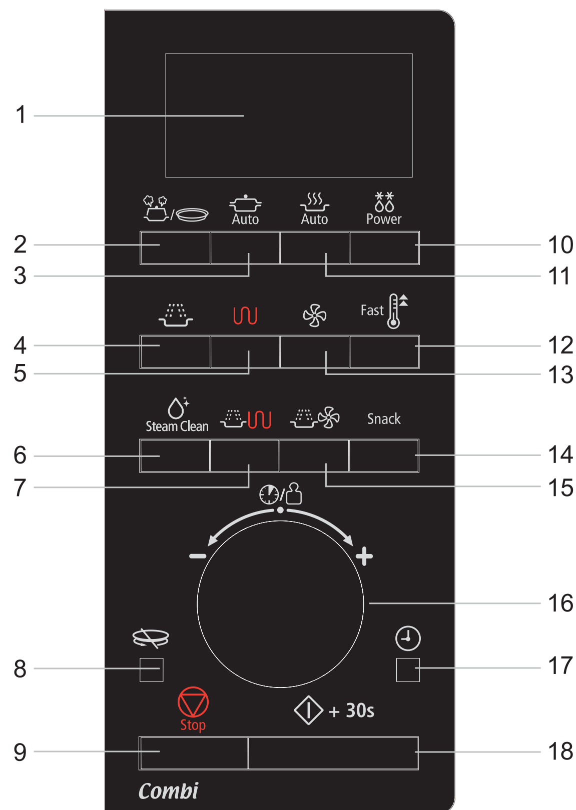
- Počas režimu „**Čistenia parou**“ môžete použiť len misku na vodu.
- Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

Model: CE137N / CE137NM



1. Displej
2. TlaĎdlo pamÄte
3. TlaĎdlo funkcie automatickÉho varenia
4. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry
5. TlaĎdlo grilu
6. TlaĎdlo pozbavenia zÁpachu
7. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry + grilu
8. TlaĎdlo zap./vyp. taniera
9. TlaĎdlo stop/cancel (zastaviť/zruŠiť)
10. TlaĎdlo funkcie vÝkonnÉho rozmrazovania
11. TlaĎdlo funkcie automatickÉho opÄtovnÉho ohrievania
12. TlaĎdlo vÝberu rÝchleho predhrievania
13. TlaĎdlo prÚdenia tepla
14. TlaĎdlo rÝchleho obČerstvenia
15. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry + nastavenia prÚdenia tepla
16. VoliČ (Čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
17. TlaĎdlo nastavenia hodÍn
18. TlaĎdlo spustiť/+30s

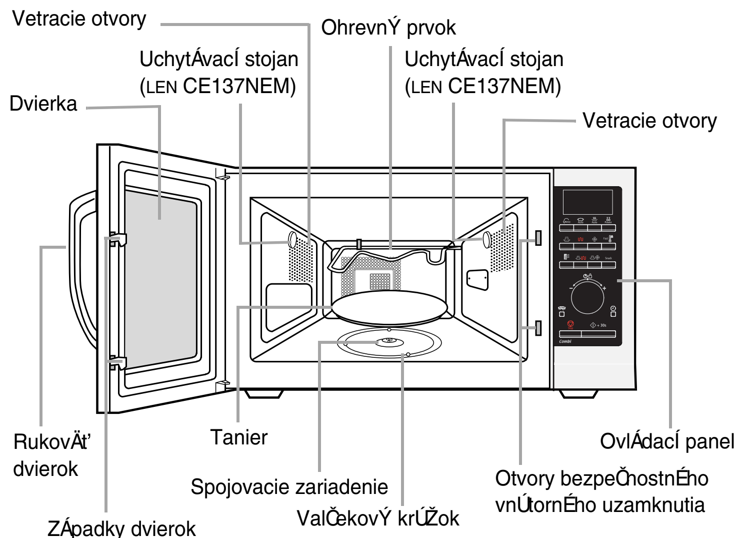
Model: CE137NE / CE137NEM



1. Displej
2. TlaĎdlo automatickej pary a funkcie uvarenia dochrumkava
3. TlaĎdlo funkcie automatickÉho varenia
4. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry
5. TlaĎdlo grilu
6. TlaĎdlo steam clean (Čistenia parou)
7. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry + grilu
8. TlaĎdlo zap./vyp. taniera
9. TlaĎdlo stop/cancel (zastaviť/zruŠiť)
10. TlaĎdlo funkcie vÝkonnÉho rozmrazovania
11. TlaĎdlo funkcie automatickÉho opÄtovnÉho ohrievania
12. TlaĎdlo vÝberu rÝchleho predhrievania
13. TlaĎdlo prÚdenia tepla
14. TlaĎdlo rÝchleho obČerstvenia
15. TlaĎdlo mikrovlnnej rÚry + nastavenia prÚdenia tepla
16. VoliČ (Čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
17. TlaĎdlo nastavenia hodÍn
18. TlaĎdlo spustiť/+30s

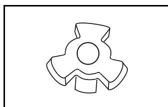
Rúra

SK

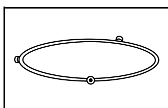


Príslušenstvo

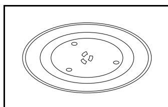
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



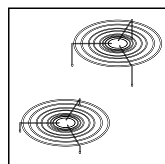
1. **Spojovacie zariadenie** sa musí správne umiestniť nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



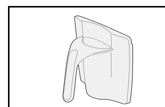
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



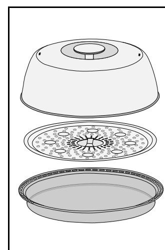
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



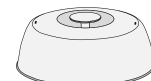
4. **Kovové stojany** (Vysoký stojan, nízky stojan) sa umiestňujú na tanier.
   Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. **Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení**.

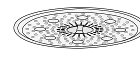


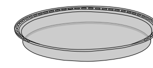
5. **Vyčistite misku na vodu,** ktorá sa umiestni na pravej strane rúry. (len CE137NE / CE137NEM)
   Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.

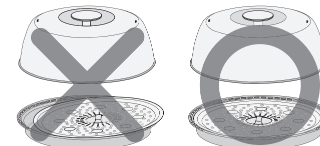


6. **Profesionálny varič na pare/podnos na schrumkavenie** sa umiestňuje na tanier. (len CE137NE / CE137NEM)
   Účel: Profesionálny varič na pare sa môže použiť na varenie chrumkavých jedál na pare. Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie jedla v mikrovlnnom režime varenia alebo pri režimoch kombinovaného grilovania a pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.


Veko z nehrdzavejúcej ocele


Parový priečinok

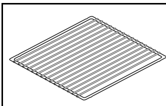

Parová platnička/podnos na schrumkavenie

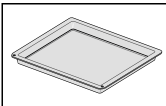
Upozornenie!

- Nikdy nepoužívajte tento profesionálny varič na pare s iným produktom alebo modelom.
  Môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Profesionálny varič na pare nepoužívajte bez naliatej vody alebo vloženého jedla. Keď používate tento profesionálny varič na pare, pred použitím nalejte aspoň 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho variča na pare po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Profesionálny varič na pare sa môže používať len v režime „**Automatická para/varenie dochrumkava** ( ) **: S-1 to S-5**“.
- Podnos na schrumkavenie sa môže používať len v režime „**Automatická para/varenie do schrumkavenia** ( ) **: C-1 až C-5**“.
- Nezabudnite namontovať kryt na profesionálny varič na pare, aby zapadol do parovej platničky/podnosu na schrumkavenie.
  Vajíčka alebo gaštany by bez nasadenia krytu naparovania a parovej platničky vybuchli, ako je to uvedené v používateľskej príručke.

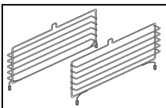
Príslušenstvo (pokračovanie)



7. **Štvorcový kovový stojan** sa musí umiestniť do podporného stojana.(len CE137NM / CE137NEM)
   Účel: Štvorcový kovový stojan sa používa pre varenie **prúdením tepla**. (Obráťte sa na strana 21)



8. **Štvorcový kovový priečinok** sa musí umiestniť do podporného stojana.(len CE137NM / CE137NEM)
   Účel: Štvorcový kovový stojan sa používa pre varenie **prúdením tepla**. (Obráťte sa na strana 21)



9. **Podporný stojan** sa musí umiestniť na pravú ľavú stranu rúry.(len CE137NM / CE137NEM)
   Účel: Štvorcový kovový stojan sa používa pre varenie **prúdením tepla**. (Obráťte sa na strana 21)

Používanie tejto používateľskej príručky

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou novou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

- ***Varenie (režim mikrovlnnej rúry)***
- ***Rozmrazovanie***
- ***Pridanie dodatočných 30 sekúnd, ak je jedlo nedostatočne uvarené alebo vyžaruje dodatočné prihriatie***

Na zadnej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Obrázky v podrobných postupoch používajú dva rôzne symboly.



Dôležité



Poznámka

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA. POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
  NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

  Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.

SK

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NespÚŠťajte** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

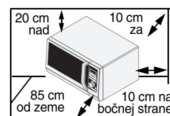
VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

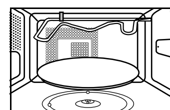
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



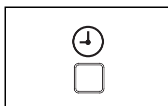
Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

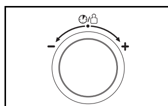
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

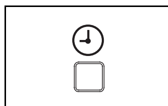
Počas prepínania na letný čas a z letného času, prípadne zimného času nezabudnite vynulovať hodiny.



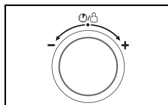
1. | **Na zobrazenie času v...** | **Následne stlačte tlačidlo Hodiny (◷)...** |
   |---|---|
   | 12-hodinovom zobrazovaní | Raz |
   | 24-hodinovom zobrazovaní | Dvakrát |



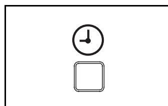
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



3. Stlačte tlačidlo **Hodiny** (◷).



4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Hodiny** (◷), aby sa spustili hodiny.
   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

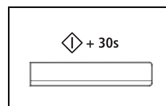
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na časť na stránke s názvom „Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov“.



Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre vo svojej polohe Ak sa použije iná ako maximálna (100 % - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



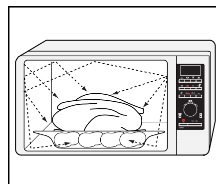
Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇) a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **Spustiť**(◇) toľkokrát, koľko to bude potrebné.
Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Prihrievanie***
- ***Varenie***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)



Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistilo:
- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

SK

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Oboznámenie sa s novým zariadením vždy chvíľku trvá. Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie. Môže vám ušetriť čas a problémy spôsobené nepotrebným požiadaním o servis.

◆ Nasledujúce prípady sú normálne javy.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač a stlačili tlačidlo **Spustiť** ( )?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Normálny stav.
  - * Riešenie: Namontujte rúru ďalej od televízorov, rádií a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať.
  - * Riešenie: Odpojte sieťovú zástrčku a znova ju pripojte. Vynulujte čas.

◆ Správa „E - 24“ naznačuje
- Správa „E - 24“ sa automaticky aktivuje pred prehriatím mikrovlnnej rúry. Ak by sa aktivovala správa „E - 24“, stlačte tlačidlo „Stop/Cancel (Zastaviť/ zrušiť)“ na použitie režimu spustenia.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, potom kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- ***Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry***
- ***Vaše záručné podmienky***
- ***Jasný popis problému***

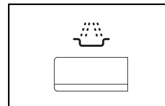
Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Varenie/prihrievanie

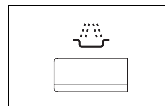
Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.


Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

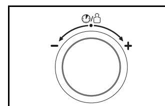
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



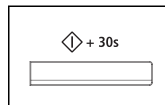
1. Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim mikrovlnnej rúry)



2. Opätovným stlačením tlačidla **Režim mikrovlnnej rúry** ( ) vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke úrovne výkonu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí:
◆ Rúra zapípa a „0“ štyrikrát zabliká. Rúra bude následne pípať raz za minútu.


Ak by ste chceli zistiť aktuálnu úroveň výkonu v priestore rúry, stlačte raz tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ). Ak chcete zmeniť úroveň výkonu počas varenia, dvakrát alebo viackrát stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ), aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

- **Rýchle spustenie**


Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež stlačiť raz tlačidlo **Spustiť** ( ) pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Zmeny úrovní výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobit' množstvo vyžarovanej energie a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrat' zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byt'...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušit', aby ste mohli:

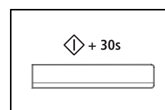
- ***Skontrolovat' jedlo***
- ***Otočit' jedlo alebo ho zamiešat'***
- ***Nechat' ho odstát'***

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **Spustit'** (⊘).
Úplne	Stlačte tlačidlo **Zastavit'**. Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušit' nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastavit'**.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšit' jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.

- ***Skontrolovanie, ako pokračuje varenie, a to kedykoľvek tak, že jednoducho otvoríte dvierka***
- ***Zvýšenie zostávajúceho času varenia***



Aby ste zvýšili čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **Spustit'** (⊘) pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridat'.

- Príklad: Aby ste pridali tri minúty, stlačte šest'krát tlačidlo **Spustit'** (⊘).

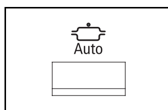
Používanie funkcie automatického varenia

Štyri funkcie automatického varenia ( ) zahŕňajú/poskytujú predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

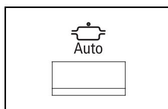
Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie.
Otočením otočného ovládacieho prvku môžete nastaviť veľkosť porcie.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

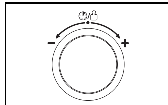
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



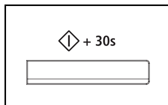
1. Stlačte tlačidlo **Automatické varenie** ( ).



2. Stlačením tlačidla **Automatické varenie** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia. Programy č. 1 a 3 používajú kombináciu mikrovlnného ohrievania a varenia na grile.

Program č. 2 varí pomocou mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla. A program č. 4 používa kombináciu mikrovlnného ohrievania, prúdenia tepla a mikrovlnného ohrievania a grilu.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1	Zemiaky v šupke	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Zoberte zemiaky podobnej veľkosti a s hmotnosťou cca 200 g pre každý zemiak. Poumývajte a prederavte šupku pomocou vidličky. 2 zemiaky položte oproti sebe a 4 až 6 zemiakov do kruhu na vysoký stojan. Keď rúra zapípa, prevráťte.
2	Opekané kura	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Potrite kura olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana s prsiami smerom nadol. Keď rúra zapípa, prevráťte.
3	Kuracie kúsky	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min.	Kúsky kuraťa pomažte olejom a okoreňte ich korením, soľou a paprikou. Položte ich na vysoký stojan so stranou s kožou smerom nadol. Keď rúra zapípa, prevráťte.
4	Pečené hovädzie mäso/pečená jahňacina	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Pomažte hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a koreninami (len korením, soľ sa musí pridať po pečení). Položte ho do nízkeho stojana so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Po pečení a počas odstátia sa musí zabaliť do hliníkovej fólie.

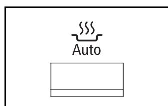
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania

Štyri funkcie automatického varenia (Auto) poskytujú štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

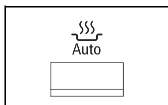
Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie.


Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

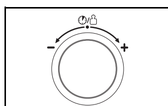
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



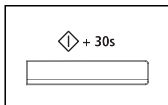
1. Stlačte tlačidlo **Automatické opätovné ohrievanie** (Auto).



2. Stlačením tlačidla **Automatické opätovné ohrievanie** (Auto) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy opätovného ohrievania, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.

Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

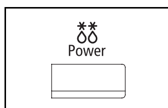
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1	Pripravené jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2	Polievka/ omáčka (chladená)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky a prikryte počas ohrievania a odstátia. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
3	Pizza (mrazená)	300 g 400 g 500 g	-	Mrazenú pizzu položte na vysoký stojan.
4	Pečivo (mrazené)	100-150 g (2 kusy) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 kusov) 400-450 g (8 ks)	3-5 min	2 až 6 zmrazených chlebových roliek položte do kruhu na nízky stojan. Položte 8 mrazených chlebových roliek rovnomerne na nízky a vysoký stojan. Tento program je vhodný pre malé mrazené pekárenské výrobky, ako ovarené rožky, pečivo ciabatta a malé bagety.

Používanie funkcie výkonného rozmrazovania

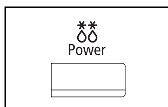
Funkcia Výkonného rozmrazovania ( ) vám umožní rozmraziť steaky/kotlety/mleté mäso/kúsky kuraťa, stehno, kura, rybu, chlieb a koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

 Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

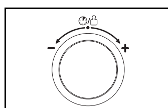
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



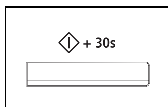
1. Stlačte tlačidlo **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ).



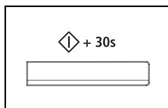
2. Stlačením tlačidla **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Hmotnosť jedla nastavíte otáčaním **voliča**.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.



5. Opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ), aby ste dokončili rozmrazovanie.
   Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

 Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Rozmrazovanie“ na strana 31.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a rybu umiestnite na keramický tanier.

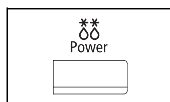
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1	**Steaky/ kotlety/ mleté mäso/ kúsky kuraťa**	200-1200 g	10-60 min	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, kúsky prevráťte. Tento program je vhodný pre ploché kúsky mäsa alebo hydiny, ako napríklad steaky, rezne, kuracie stehienka, kuracie alebo kačacie prsia a mleté mäso.
2	**Stehno**	600-2000 g	20-90 min	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, stehno prevráťte. Tento program je vhodný pre roštenku z mäsa (bravčové, hovädzie, jahňacie) alebo jahňacie stehno.
3	**Kura**	600-2000 g	20-60 min	Zakryte konce stehien a krídel hliníkovou fóliou a kura položte najskôr prsiami nadol. Keď rúra zapípa, kura prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura.
4	**Ryba**	200-2000 g	20-50 min	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety.
5	**Chlieb**	100-1000g	5-20 min	Krajce chleba umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu.
6	**Sušienka**	100-1500 g	5-60 min	Koláč položte na otočný tanier. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov z lístkového cesta, piškótových koláčov, syrových koláčov, z krehkého cesta, ovocných koláčov a krémových koláčových roliek. Nie je vhodný pre gateaux alebo koláč s krémovou alebo čokoládovou plnkou alebo polevou.

Viacstupňové varenie

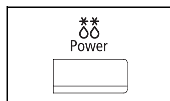
Vaša mikrovlnná rúra sa môže naprogramovať, aby varila jedlo v troch fázach (prúdenie tepla, mikrovlnná rúra + prúdenie tepla a režim rýchleho predhrievania sa nedajú použiť vo viacfázovom varení). Príklad: Chcete výkonne rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každej fáze museli vynulovať rúru. Preto môžete rozmrazovať a variť 1,8 kg kura v troch fázach:

- ***Rozmrazovanie***
- ***30 minútové varenie mikrovlnným ohrevom***
- ***15 minútové grilovanie***

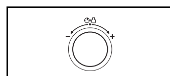
☛ Rozmrazovanie musí byť prvá fáza. Kombinačné varenie a grilovanie sa dá použiť len raz počas zostávajúcich dvoch fáz, avšak mikrovlnné ohrievanie sa dá použiť dvakrát (pri dvoch odlišných úrovniach výkonu).



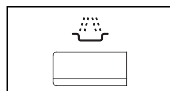
1. Stlačte tlačidlo **Funkcie výkonného rozmrazovania** (Power).



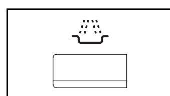
2. Stlačením tlačidla **Funkcie výkonného rozmrazovania** (Power) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



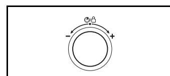
3. Vhodným počtom otočení **voliča** nastavte hmotnosť (v príklade je 1800 g).



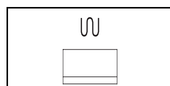
4. Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ).



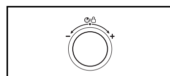
5. Stlačením tlačidla **Režim mikrovlnnej rúry** ( ) na výber vhodnej úrovne výkonu (v príklade je 450 W) nastavte úroveň výkonu mikrovlnnej rúry.



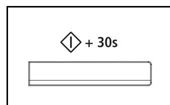
6. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (v príklade je 30 minút)



7. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).



8. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (v príklade je 15 minút).



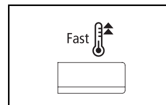
9. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Spustí sa varenie:
   - ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Rýchle predhrievanie rúry

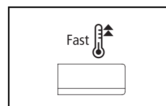
Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúry na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo.

Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.

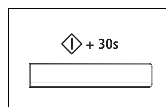
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.



1. Stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   250°C (teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast), aby ste nastavili teplotu.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.
   - ◆ Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 6-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
   - ◆ Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.



V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú teplotu, rúra zapípa 6-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút uchovala.

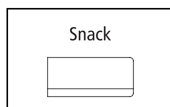


Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast).

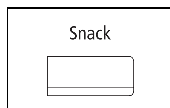
Používanie funkcie varenia rýchleho občerstvenia

SK

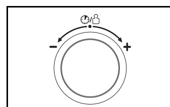
Funkcia Junior/rýchle občerstvenie poskytuje šesť' automatických programov pre hamburger, mini ravioli, mrazené kuracie krídelká, mrazené pizzové občerstvenie, pukance a nachos. Nemusíte nastavovať' čas varenia alebo úroveň výkonu Otočením voliča môžete nastaviť' počet porcií.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



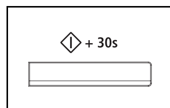
1. Stlačte tlačidlo **Rýchle občerstvenie**.



2. Stlačením tlačidla **Rýchle občerstvenie** vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť' porcie.



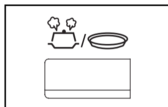
4. Stlačte tlačidlo **Spustiť'** (◇).
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať' raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje automatické programy pre typy jedla a rýchleho občerstvenia, ktoré majú radi vaše deti a pre štýlové jedlo do ruky. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. Programy č. 1, 2, 5 a 6 používajú len mikrovlnnú energiu. Program č. 3 sa prevádzkuje pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu. Program č. 4 sa prevádzkuje pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť' porcie	Odstátie	Odporúčania
1	Hamburger (chladené)	150 g (1 kus) 300 g (2 kusy)	1-2 min	Položte hamburger (žemľu s plátkom hovädzieho mäsa) alebo cheesburger na kuchynský papier. Jeden hamburger položte do stredu taniera. Dva hamburgery položte na tanier oproti sebe. Po prihriatí pridajte šalát, plátok paradajky, dressing a koreniny.
2	Mini Ravioli (chladené)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Položte chladené pripravené mini ravioli do plastu odolného voči mikrovlnnému žiareniu do stredu taniera. Prepichnite fóliu pripraveného produktu alebo zakryte plastovú misku s priliehavou fóliou pre mikrovlnné rúry. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Tento program je vhodný pre ravioli, ako aj pre rezance s omáčkou.
3	Zmrazené kuracie krídelká	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min.	Položte zmrazené pripravené kuracie krídelká alebo malé stehná (predvarené a okorenené) na kovový stojan s kožou smerom nadol. Poukladajte ich do kruhu a stred nechajte voľný. Keď rúra zapípa, prevráťte ich.
4	Zmrazené kúsky pizze	150 g (4-6 kusov) 250 g (7-9 kusov)	-	Položte mrazené pizzové rýchle občerstvenie alebo malé plnené koláče rovnomerne na stojan.
5	Pukance	100 g	-	Použite špeciálny pukancový produkt na prípravu v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov výrobcu jedla a položte vrecko do stredu taniera. Počas tohto programu bude kukurica pukať' a vrecko zväčší svoj objem. Dávajte pozor pri vyberaní a otváraní horúceho vrecka.
6	Nachos	125 g	-	Položte nachos (tortillové čipsy) na plochý keramický tanier. Navrch dajte 50 g postrúhaného čedaru a koreniny. Položte na tanier.

Používanie funkcie automatickej pary/uvarenia do chrumkavého stavu (len CE137NE/CE137NEM)

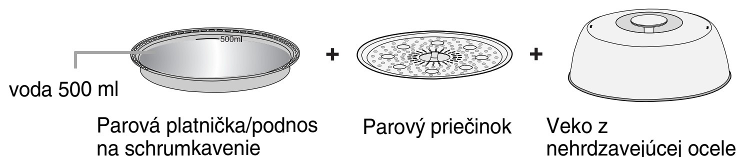
Funkcia automatickej pary a uvarenia dochrumkava ( ) poskytuje predprogramovaný čas varenia. Nemusíte nastavovať čas varenia alebo úroveň výkonu. Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

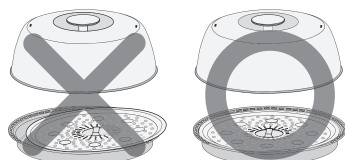


1. Stlačte tlačidlo **Automatická para/ varenie dochrumkava** ( ).

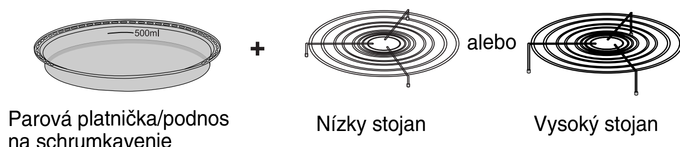
Používanie režimu a nádoby

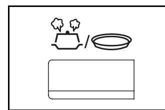
1. Automatické varenie na pare: S-1 až S-5



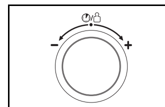


2. Automatické varenie dochrumkava: C-1 až C-5

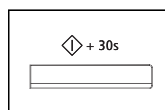




2. Stlačením tlačidla **Automatická para/ varenie dochrumkava** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
   - Automatické varenie na pare: S-1 až S-5
   - Automatické varenie dochrumkava: C-1 až C-5



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Upozornenie!

- Nikdy nepoužívajte tento profesionálny varič na pare s iným produktom alebo modelom.
  Môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Profesionálny varič na pare nepoužívajte bez naliatej vody alebo vloženého jedla. Keď používate tento profesionálny varič na pare, pred použitím nalejte aspoň 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho variča na pare po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Profesionálny varič na pare sa môže používať len v režime „**Automatická para/varenie dochrumkava** ( ) **: S-1 to S-5**“.
- Podnos na schrumkavenie sa môže používať len v režime „**Automatická para/varenie do schrumkavenia** ( ) **: C-1 až C-5**“.
- Nezabudnite namontovať kryt na profesionálny varič na pare, aby zapadol do parovej platničky/podnosu na schrumkavenie.
  Vajíčka alebo gaštany by bez nasadenia krytu naparovania a parovej platničky vybuchli, ako je to uvedené v používateľskej príručke.



Spôsob čistenia parovej platničky/podnosu na schrumkavenie

Parovú platničku/podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.



Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.



Uvedomte si, prosím

Parová platnička/podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

Používanie funkcie automatickej pary/uvarenia do chrumkavého stavu (len CE137NE/CE137NEM) (pokračovanie)

SK

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania varenia na pare/varenia dochrumkava.

Tieto programy sa dajú používať len súčasne s kombinovaným príslušenstvom parovej platničky/podnosu na schrumkavenie. Programy číslo S-1 až S-5 sa použijú s profesionálnym varičom, zatiaľ čo programy číslo C-1 až C-5 sa použijú len s platničkou na schrumkavenie (platnička profesionálneho variča).

Pri programoch naparovania (S-1 až S-5) závisí čas varenia od veľkosti, hrúbky a typu jedla. Tieto programy sú vhodné pre stredne veľké jedlá alebo kúsky jedál. Keď naparujete hrubé plátky alebo veľké kúsky jedla, nechajte ich po varení zakryte a nechajte ich 2 až 5 min. odstáť.

Keď naparujete veľmi tenké plátky jedla, prípadne jemne varenú zeleniny, odporúčame, aby ste dokončili proces automatického varenia 2 až 3 minúty pred časom skončenia tak, že stlačíte tlačidlo zastavenia.

Tieto programy sa používajú len s mikrovlnnou energiou.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Príprava príslušenstva	Odporúčania
S-1	**Porciovaná zelenina**	200-500 g	Profesionálny varič plus 500 ml studenej vody	Opláchnite a vyčistite zeleninu, nasekajte na plátky alebo podobne veľké kúsky. Nalejte ½ *l* vody do parovej platničky profesionálneho variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte zeleninu a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Profesionálny varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre stredne veľké kúsky zeleniny, ako napríklad brokolicové kvety, karfiolové kvety a porciované mrkvy.
S-2	**Celá zelenina**	200-800 g	Profesionálny varič plus 500 ml studenej vody	Opláchnite a vyčistite zeleninu. Nalejte ½ *l* vody do parovej platničky profesionálneho variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte zeleninu a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Profesionálny varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre celú zeleninu, ako napríklad kukurica na paličke, artičoky, celý karfiol, malé zemiaky a kel nakrájaný na štvrtiny.
S-3	**Rybie prsty**	100-600 g	Profesionálny varič plus 500 ml studenej vody	Opláchnite a vyčistite rybie filety. Nalejte ½ *l* vody do parovej platničky profesionálneho variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte vedľa seba rybie filety. Môžete pridať soľ, bylinky a 1 až 2 lyžice citrónovej šťavy. Zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Profesionálny varič položte na tanier. Tento program je vhodný pre rybie filety, ako napríklad morský ostriež, treska a treska obyčajná.
S-4	**Varené vajíčka**	150-500 g	Profesionálny varič plus 500 ml studenej vody	Nalejte ½ *l* vody do parovej platničky profesionálneho variča. Do parovej platničky vložte parový priečinok. Prepichnite 3 až 8 čerstvých vajíčok, každé približne 60 g (stredná veľkosť) a poukladajte do malých otvorov v priečinku. Zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele a profesionálny varič položte na tanier. Po naparovaní nechajte 2 až 5 minút odstáť.
S-5	**Kuracie prsia**	100-600 g	Profesionálny varič plus 500 ml studenej vody	Opláchnite a vyčistite filety z kuracích pŕs. Nalejte ½ *l* vody do parovej platničky profesionálneho variča. Do vody môžete pridať bylinky a koreniny. Do parovej platničky vložte parový priečinok, pridajte kuracie prsia a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Profesionálny varič položte na tanier.

Používanie funkcie automatickej pary/uvarenia do chrumkavého stavu (len CE137NE/ CE137NEM) (pokračovanie)

Pred použitím programov varenia dochrumkava (C-1 až C-5) predhrejte platničku na schrumkavenie pomocou režimu 600 W + gril alebo 600 W+250 °C počas 3 až 5 minút na tanieri. Postupujte podľa pokynov. Tieto programy sa používajú s kombináciou mikrovlnnej energie a grilu alebo mikrovlnnej energie a prúdenia vzduchu.Pri vyberaní používajte rukavice do rúry!

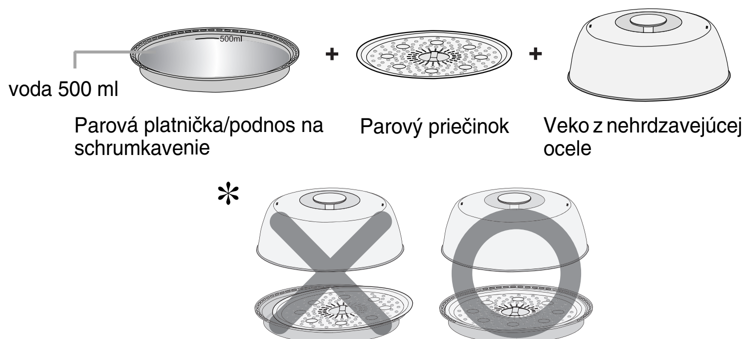
Kód	Jedlo	Veľkosť' porcie	Príprava príslušenstva	Odporúčania
C-1	**Mrazená pizza (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Podnos na schrumkavenie /600 W + Gril počas 5 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600 W + gril počas 5 min. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
C-2	**Mrazené mini jarné rolky (-18 °C)**	125 g (5 kusov) 250 g (10 kusov)	Podnos na schrumkavenie /predhrievanie 600 W + 250 °C počas 5 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600w + 250 °C počas 5 min. Na podnos na schrumkavenie umiestnite jarné rolky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na nízky stojan.
C-3	**Mrazené bagety (-18C)**	150 g (1 ks) 250 g (2 kusy)	Podnos na schrumkavenie /predhrievanie 600 W + 250 °C počas 5 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600w + 250 °C počas 5 min. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stredu, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Podnos na schrumkavenie umiestnite na nízky stojan. Tento program je vhodný pre bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr).
C-4	**Zmrazené kuracie nugety (-18 °C)**	125 g 250 g	Podnos na schrumkavenie /predhrievanie 600 W + Gril počas 3 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600w + gril počas 3 min. Namažte podnos na schrumkavenie jednou lyžičkou oleja. Kuracie nugety rovnomerne rozložte na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan. Keď rúra zapípa, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.
C-5	**Zmrazená Bruschetta (-18 °C)**	150 g (4-5 kusov) 300 g (8-9 kusov)	Podnos na schrumkavenie /predhrievanie 600 W + 250 °C počas 5 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600w + 250 °C počas 5 min. Bruschettu položte do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na nízky stojan.

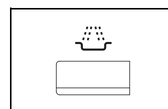
Používanie funkcie manuálneho varenia na pare (len CE137NE/CE137NEM)

SK

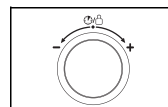
Pomocou profesionálneho variča môžete nie len automaticky variť na pare, ale môžete tiež manuálne variť na pare, pričom sa musíte obrátiť na tabuľku manuálneho varenia na pare vpravo.
Nasledujúci postup vysvetľuje ako manuálne variť na pare.
Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
Najskôr umiestnite profesionálny varič (s jedlom) do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

Používanie nádoby.

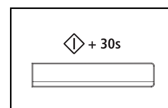




1. Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry** ( ).
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 900 W (maximálny varný výkon):
   Opätovným stlačením tlačidla vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon.
   Nastavte úroveň výkonu (900 W) uvedený v príručke manuálneho varenia na pare na nasledujúcej strane.



2. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.
   Čas varenia nastavte podľa času varenia v príručke manuálneho varenia na nasledujúcej strane.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

SK

Upozornenie!

- Nikdy nepoužívajte tento profesionálny varič na pare s iným produktom alebo modelom.
  Môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Profesionálny varič na pare nepoužívajte bez naliatej vody alebo vloženého jedla. Keď používate tento profesionálny varič na pare, pred použitím nalejte aspoň 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo neopraviteľné poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho variča na pare po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Nezabudnite namontovať kryt na profesionálny varič na pare, aby zapadol do parovej platničky/podnosu na schrumkavenie.
  Vajíčka alebo gaštany by bez nasadenia krytu naparovania a parovej platničky vybuchli, ako je to uvedené v používateľskej príručke.

Spôsob čistenia parovej platničky/podnosu na schrumkavenie
Parovú platničku/podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

* **Uvedomte si, prosím**

Parová platnička/podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

Nalejte 500 ml studenej vody do parovej platničky profesionálneho variča. Parovú platničku položte na tanier, pridajte na ňu jedlo a zakryte vekom z nehrdzavejúcej ocele. Profesionálny varič položte na tanier. Čas varenia závisí od veľkosti, hrúbky a typu jedla.

Keď pripravujete na pare tenké plátky alebo malé kúsky, odporúčame, aby ste skrátili čas. Keď pripravujete na pare hrubé plátky alebo veľké kúsky jedla, môžete pridať' čas.

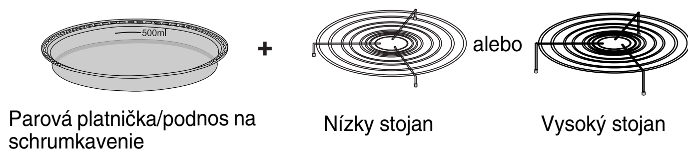
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie na pare.

Čerstvé jedlo	Porcia	Studená voda (ml)	Výkon	Čas varenia (min.)	Pokyny
Brokolica, kvety	400 g	500	900 W	12-18	Brokolicu opláchnite a vyčistite. Nasekajte na podobne veľké kvety. Kvety rovnomerne rozložte na parovú platničku.
Mrkvy	400 g	500	900 W	15-20	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké plátky. Plátky rozmiestnite na parovej platničke.
Karfiol, celý	600 g	500	900 W	20-25	Očistite celý karfiol a položte ho na parovú platničku.
Kukurica na špajdli	400 g (2 kusy)	500	900 W	23-28	Opláchnite a očistite kukurice na špajdliach. Kukurice na špajdliach položte vedľa seba na parovú platničku.
Cukiny	400 g	500	900 W	10-15	Cukiny opláchnite a posekajte ich na rovnaké prúžky. Rovnomerne ich rozmiestnite na parovej platničke.
Mrazená miešaná zelenina	400 g	500	900 W	18-23	Na parovej platničke rovnomerne rozmiestnite mrazenú zmiešanú zeleninu (-18 °C), napr. brokolicu, karfiol, prúžky mrkvy.
Zemiaky (malé)	500 g	500	900 W	25-30	Zemiaky opláchnite a vyčistite a šupku prepichnite vidličkou. Na parovej platničke rovnomerne rozmiestnite celé zemiaky.
Jablká	800 g (4 jablká)	500	900 W	15-20	Jablká opláchnite a ošúpte. Vložte ich kolmo vedľa seba na parovú platničku.
Vajíčka	4-6 vajíčok	500	900 W	15-20	Prepichnite 4 až 6 čerstvých vajíčok (veľkosť M) a položte ich do malých otvorov na parovej platničke. Po príprave na pare nechajte 2 až 5 minút odstáť zakryté.
Modré garnáty	250 g (5-6 kusov)	500	900 W	10-15	Modré granáty polejte 1 až 2 lyžicami citrónovej šťavy. Rovnomerne ich rozložte na parovú platničku.
Rybie prsty (treska obyčajná, morský ostriež)	500 g (2-3 kusy)	500	900 W	12-17	Rybie filety pokvapkajte 1 až 2 lyžicami citrónovej šťavy a pridajte bylinky a koreniny (napr. rozmarín). Filety rovnomerne rozložte na parovú platničku.
Filety z kuracích pŕs	400 g (2 filety)	500	900 W	20-25	Opláchnite a vyčistite filety z kuracích pŕs. Vložte ich vedľa seba na parovú platničku.

Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava (len CE137NE/CE137NEM)

SK

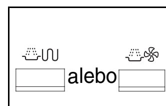
Bežne pri varení v mikrovlnnej rúre pomocou grilu alebo režimu mikrovlnnej energie v rúrach s grilom/prúdením tepla sa jedlo, ako napríklad cestoviny a pizza rozmočí zo spodnej strany. Pomocou podnosu na schrumkavenie od spoločnosti Samsung získate pri vašom jedle chrumkavý výsledok varenia.
Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použit' pre slaninku, vajcia, omáčky atď.



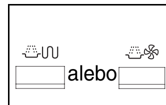
Parová platnička/podnos na schrumkavenie | Nízky stojan | Vysoký stojan

1. Podnos na schrumkavenie predhrejte podľa vyššie opísaného postupu.
   ☛ Pred použitím podnosu na schrumkavenie ho predhrejte tak, že na 3 až 5 minút vyberiete kombinačný režim:
   - Kombinácia prúdenia tepla (250°C) a mikrovlnnej rúry (úroveň výkonu 600 W)
   - Kombinácia grilu a mikrovlnnej rúry (úroveň výkonu 600 W)

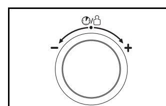
   ☛ Počas celej doby používajte chňapky, pretože podnos na schrumkavenie bude horúci.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
   ✻ Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
   ✻ Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
   ☛ Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne objekty, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. plastové nádoby).
4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
   ☛ Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.



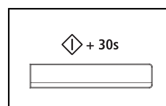
5. Stlačte tlačidlo **Combi** (alebo).



6. Stlačením tlačidla **Combi** (alebo) vyberte príslušnú úroveň výkonu.



7. Otáčaním **voliča** až do zobrazenia vhodného času varenia nastavte čas varenia.



8. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Varenie sa spustí.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

 **Čistenie podnosu na schrumkavenie**
Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.

 Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

 **Uvedomte si, prosím**
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

SK

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri.

Podnos na schrumkavenie predhrievajte 5 minút pomocou funkcie 600 W + gril a postupujte podľa uvedených časov a pokynov v tabuľke.

Jedlo	MNOŽSTVO	ČAS PREDHRIEVANIA (MIN.)	REŽIM VARENIA	ČAS VARENIA (MIN.)	Odporúčania
Slaninka	4-6 plátkov (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Grilované paradajky	200 g	3	300 W + gril	3-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Poukladajte do kruhu na podnose na schrumkavenie a položte na vysoký stojan.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Rozbite 3 vajíčka, pridajte 2 lyžice mlieka, bylinky a koreniny. Jednu paradajku posekajte na kocky. Predhrejte podnos na schrumkavenie, položte na neho plátky paradajok, pridajte rozbité vajíčka a rovnomerne posypte 50 g nastrúhaného syru. Podnos umiestnite na vysoký stojan.
Grilovaná zelenina	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte a namažte ho 1 polievkovou lyžicou oleja. Na podnos na schrumkavenie umiestnite čerstvo naporcovanú zeleninu, napr. kúsky papriky, cibule, plátky cukiny a hríby. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Mrazené malé jarné rolky s polevou	250 g	2-3	1. fáza: 300 W + 250 °C 2. fáza: Len grilujte	1. fáza: 5-6 2. fáza: 4-5	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Jarné rolky rovnomerne rozmiestnite na podnose. Podnos umiestnite na nízky stojan.
Mrazená pizza	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Mrazené bagety (mrazené)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte dve mrazené bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr). Podnos na schrumkavenie umiestnite na nízky stojan.
Kuracie nugety (mrazené)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Podnos namažte 1 lyžicou oleja. Kuracie nugety položte na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan. Po 4 až 5 minútach obráťte.

Používanie štvorcového kovového priečinka a stojana (len CE137NM / CE137NEM)

Štvorcový kovový stojan alebo priečinok je vhodný pre koláč, pizzu, koláčiky atď.

Môže sa použiť pre varenie prúdením tepla.

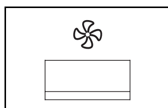
☛ Keď sa dotýkate predmetov v rúre, vždy používajte chňapky.

1. Otvorte dvierka.
Zaveste podporný stojan do uchytávacieho stojana, ktorý sa nachádza na ľavej a pravej strane mikrovlnnej rúry.

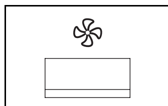
2. Položte jedlo na varenie na štvorcový kovový stojan alebo priečinok a štvorcový stojan vložte medzi podporné stojany.

☛ Nezakryté jedlo môžete položiť s akoukoľvek nádobou na štvorcový kovový stojan alebo priečinok.

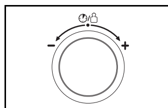
Zatvorte dvierka.



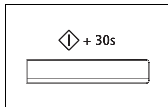
3. Stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ).



4. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ), aby ste nastavili teplotu.
Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



5. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.



6. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
<u>Výsledok:</u> Spustí sa varenie:
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Používajte ich len v režime prúdenia tepla.

Izolujte od mikrovlnnej rúry, a to s výnimkou modelu s prúdením tepla a správne ich uchovajte.

<u>Príručka funkcie prúdenia tepla pre pečenie pizze, croissantov, rožkov a koláčov pomocou čerstvého cesta.</u>

Pri používaní štvorcového kovového priečinka a stojana nastavte funkciu vypnutia otočného taniera. Viacstupňové príslušenstvo používajte len s režimom prúdenia tepla. Predhrejte režim prúdenia tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu, pokiaľ neodporúčame predhrievať rúru - pozrite tabuľku.
Použite časy varenia a pokyny v tejto tabuľke ako smerodajné pre pečenie s prúdením tepla.

Čerstvé jedlo	Porcia	Automatické predhrievanie	Stupeň (Zospodu)	Výkon	Čas varenia (min.)	Pokyny
Pizza	800 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Položte čerstvé pizzové cesto (300 g) rovno na štvorcový kovový priečinok. Rozložte obloženie, napr. kečup, zeleninu a syr, rovnomerne na hornej strane.
Pečivo (chladené čerstvé lístkové cesto)	400 g (8 kusov)	180 °C	3	180 °C	14-16	Pečivo poukladajte rovnomerne na štvorcovom kovovom priečinku.
Croissanty (chladené cesto)	250 g (6 kusov)	180 °C	3	180 °C	10-13	Pečivo poukladajte rovnomerne na štvorcovom kovovom priečinku.
Bábovka z formy (Bábovka)	700 g	-	2	160 °C	55-60	Umiestnite čerstvé cesto do čiernej štvorcovej kovovej misky (dĺžka 25 cm). Misku položte po šírke dostredu stojana.
Holandský krémový koláč (koláč zo šľahaného cesta)	800 g	-	2	160 °C	55-65	Umiestnite čerstvé cesto do štvorcovej misky z ohňovzdorného skla (dĺžka 28 cm). Misku položte po šírke dostredu stojana.
Piškótový koláč	700 g	-	2	160 °C	35-40	Čerstvé cesto umiestnite do kruhovej misky z ohňovzdorného skla alebo čiernej kovovej misky. Koláč umiestnite dostredu rúry na stojan.

SK

Príručka funkcie prúdenia tepla pre pečenie pizze, croissantov, rožkov a koláčov pomocou čerstvého cesta (pokračovanie).

Čerstvé jedlo	Porcia	Automatické predhrievanie	Stupeň (Zospodu)	Výkon	Čas varenia (min.)	Pokyny
Lieskovo orieškový koláč	800 g	-	2	160 °C	60-65	Čerstvé cesto umiestnite do okrúhlej čiernej kovovej misky (Ř 24 cm). Koláč umiestnite dostredu rúry na stojan.
Podklad pre piškótový koláč (Švajčiarska rolka)	300 g	180 °C	4	180 °C	10-12	Cesto rovnomerne rozložte na papieri na pečenie na štvorcovom kovovom priečinku.
Jablkový koláč	1500 g	180 °C	3	180 °C	22-25	Položte čerstvé cesto (600 g) rovno na štvorcový kovový priečinok. Navrch položte nakrájané jablká. Pridajte plátky mandlí alebo mrveničku.
Muffiny	500-600 g (12 kusov)	180 °C	4	180 °C	18-21	Nalejte cesto na muffiny rovnomerne do kovovej formy na muffiny, ktorá je vhodná pre 12 muffinov. položte ju na stojan.
Sladké pečivo	300 g (30 kusov)	180 °C	4	160-180 °C	12-15	Koláčiky rovnomerne rozložte na papieri na pečenie na štvorcovom kovovom priečinku.

Príručka režimom prúdenia tepla pre hotové produkty, ako napríklad pizza, čipsy a cestoviny

Pri používaní štvorcového kovového priečinka a stojana nastavte funkciu vypnutia otočného taniera.

Viacstupňové príslušenstvo používajte len s režimom prúdenia tepla.

Predhrejte režim prúdenia tepla pomocou funkcie predhrievania na požadovanú teplotu, pokiaľ neodporúčame predhrievať rúru - pozrite tabuľku.

Použite časy varenia a pokyny v tejto tabuľke ako smerodajné pre pečenie s prúdením tepla.

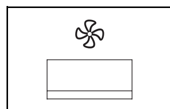
Čerstvé jedlo	Porcia	Automatické predhrievanie	Stupeň (Zospodu)	Výkon	Čas varenia (min.)	Pokyny
Mrazená pizza	1000 g	200 °C	2	200 °C	22-25	Mrazenú pizzu umiestnite na stojan.
Mrazené hranolky do rúry	500 g	220 °C	3-4	220 °C	25-28	Hranolky rovnomerne rozmiestnite na štvorcovom kovovom priečinku. Niekoľkokrát prevráťte.
Mrazené krokety	500 g	180 °C	3	180 °C	13-16	Krokety rovnomerne rozmiestnite na štvorcovom kovovom priečinku. V polovici prevráťte.
Mrazené zemiakové vafle	500 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Zemiakové vafle rovnomerne rozložte na štvorcovom kovovom priečinku. V polovici prevráťte.
Mrazené malé zeleninové rolky (Čínsky štýl)	250 g	220 °C	4	220 °C	10-12	Malé zeleninové rolky rovnomerne rozmiestnite na štvorcovom kovovom priečinku. V polovici prevráťte.
Čerstvé lazane (chladené)	1000 g	220 °C	3	200 °C	25-30	Lazane vložte do misky vhodnej veľkosti (teplovzdornej) dostredu stojana.

Varenie prúdením tepla

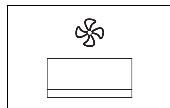
Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnnej rúry sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu z rozsahu od 40°C po 250°C vo ôsmich predvolených úrovniach. Maximálny čas varenia je 60 minút.

☛ Ak chcete rúru rýchlo predhriať, pozrite si strana 13.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

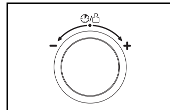
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe a či je vo svojej polohe aj tanier. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.



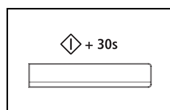
1. Stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim prúdenia tepla)
   250°C (teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ), aby ste nastavili teplotu.
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.

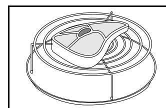


4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Spustí sa varenie:
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

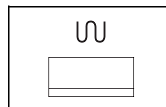
✉ Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast).

Grilovanie

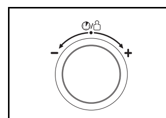
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.
- ***Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.***
- ***Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.***



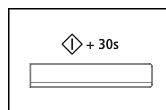
1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



2. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim grilu)
   - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
   Výsledok: Spustí sa grilovanie:
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

SK

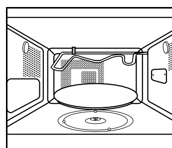
SK

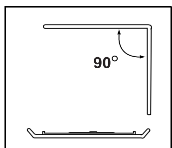
Výber polohy ohrevného prvku

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní.
Ohrevný prvok sa používa pri varení jedla prúdením tepla, grilovaním alebo na ražni. Môže sa umiestniť do jednej z dvoch polôh:

- ***Horizontálna poloha pre varenie prúdením tepla a grilovanie***

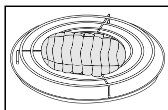
☛ Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.





Nastavenie ohrevného prvku do...	Potom...
Horizontálna poloha (varenie prúdením tepla a grilovanie)	◆ Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe ◆ Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne so stropnou (hornou) stranou rúry

Výber príslušenstva



Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.
Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnná rúra a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

☛ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 27.

Kombinovanie mikrovlnnej rúry a grilu

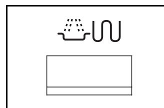
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

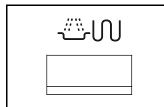
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaliť varenie a grilovanie.

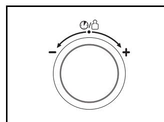
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



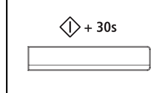
1. Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry + gril** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výstupný výkon)



2. Opätovným stlačením tlačidla **Režim mikrovlnnej rúry + gril** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300 W).
- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
- Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
Výsledok:
◆ Spustí sa kombinované varenie.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Kombinovanie mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla

Kombinačné varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná.

V kombinačnom režime sa môže varit' mnoho jedál, a to obzvlášt':

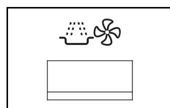
- ***Pečené mäso a hydina***
- ***Koláče a múčniky***
- ***Vaječné a syrové jedlá***

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

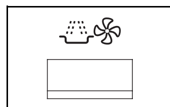
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

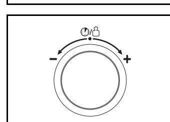
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položit' na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byt' vo vodorovnej polohe.



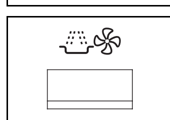
1. Stlačte tlačidlo **Režim mikrovlnnej rúry + prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)
   600 W (výstupný výkon)



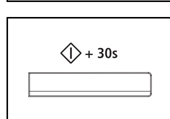
2. Teplotu vyberte stlačením tlačidla **Režim mikrovlnnej rúry + prúdenie tepla** ( ).
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Opakovaným stláčaním tlačidla **Režim mikrovlnnej rúry + prúdenie tepla** ( ) nastavte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W).



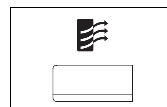
5. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok:
   ◆ Spustí sa kombinované varenie.
   ◆ Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

 Ak by ste chceli zistit' aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast).

Používanie funkcie pozbavenia zápachu (len CE137N / CE137NM)

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najskôr vyčistite vnútro rúry.



Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Pozbavenie zápachu** ( ). Zaznejú štyri pípnutia.

 Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút.

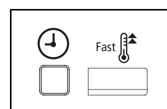
 Stlačením tlačidla +30s môžete tiež nastavit' čas funkcie **Pozbavenia zápachu**.

 Maximálny čas pozbavenia zápachu je 60 minút.

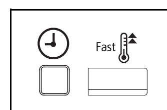
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládat', ju nebude môct' náhodne ovládat'.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknút'.



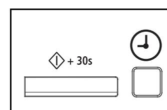
1. Súčasne (asi na jednu sekundu) stlačte tlačidlá **Hodiny** ( ) a **Rýchle predhrievanie** (Fast) .
   Výsledok:
   ◆ Rúra je uzamknutá.
   ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia „**L**“.



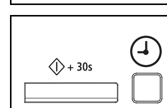
2. Súčasne (asi na tri sekundy) opätovne stlačte tlačidlá **Hodiny** ( ) a **Rýchle predhrievanie** (Fast).
   Výsledok: Rúru budete môct' normálne používat'.

Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnút' pípanie.



1. Súčasne (na približne jednu sekundu) stlačte tlačidlá **Spustit'** ( ) a **Hodiny** ( ).
   Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.



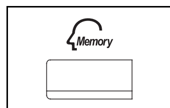
2. Aby ste pípanie znova zapli, súčasne (asi na jednu sekundu) opätovne stlačte tlačidlá **Spustit'** ( ) a **Hodiny** ( ).
   Výsledok: Rúra bude normálne fungovat'.

SK

Používanie funkcie varenia z pamäte (len CE137N / CE137NM)

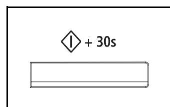
Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložiť' čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovat'.

Uloženie nastavení



1. | Na naprogramovanie... | Potom stlačte tlačidlo **MEMORY** ( ). |
|---|---|
| Nastavenia | Raz (Zobrazí sa **P**) |
| Vynulovania | Dvakrát (Zobrazí sa **P**) |

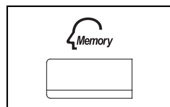
2. Bežným spôsobom nastavte program varenia (mikrovlnná energia, gril, mikrovlnná energia + gril, prúdenie tepla, mikrovlnná energia + prúdenie tepla)



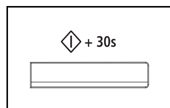
3. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Vaše nastavenia sú teraz uložené v pamäti rúry.

Používanie nastavení

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera.



1. Stlačte tlačidlo **MEMORY** ( ).



2. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Jedlo sa uvarí podľa pokynov.

Funkcia manuálneho zastavenia taniera

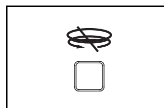
Tlačidlo zapnutia/vypnutia taniera ( ) vám umožní varit' veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).



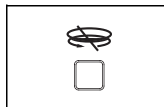
Výsledok bude menej uspokojivý v prípade menej rovnomerného varenia. Odporúčame, aby ste jedlo rukou otočili v polovici varenia.

Varovanie! Nikdy nepoužívajte tanier bez vloženého jedla v rúre.

Dôvod: Môže to spôsobit' požiar alebo poškodenie zariadenia.



1. Stlačte tlačidlo **Zapnutie/vypnutie taniera** ( ).
   Výsledok: Tanier sa nebude otáčat'.



2. Aby ste znovu zapli otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo **Zapnutia/vypnutia taniera** ( ).
   Výsledok: Tanier sa bude otáčat'.



Tlačidlo **Zapnutia/vypnutia taniera** ( ) nestláčajte počas procesu varenia. Pred stlačením tlačidla **Zapnutia/vypnutia taniera** ( ) zrušte fázu varenia.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektívnosti. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g 375 g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g 375 g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre èerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné rúry a sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20°C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7°C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré jedlá sa dajú opätovne ohriať pomocou 900 W výkonu, zatiaľ čo druhé by sa mali opätovne ohriať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

SK

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:
Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40°C.

DETSKÉ MLIEKO:
Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37°C.

POZNÁMKA:
Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. 10 s až 1min. 20 s	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 2 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: 1 šálku dostredu, 2 šálky oproti sebe, 3 šálky do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas.
Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.
Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.
Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Tip: Dosiahnete rovnomernejšie výsledky rozmrazovania, ak budete rozmrazovať menšie kúsky mäsa, ako väčšie kusy mäsa.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až - 20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	500 g	13-15	15-30	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	14-15	15-60	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1200 g	32-34		
Ryba				
Rybie prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 kusy 4 kusy	1-1½ 2½-3	5-10	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vertikálne (ako veža) na kuchynský papier v strede otočného taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/ sendvič	250 g	4½-5		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

REŽIM MIKROVLNNEJ RÚRY + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÉ:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

SK

Sprievodca grilovaním èerstvých potravín

3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	5-6	3-4	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Grilované paradajky	400 g (4 ks)	300 W +Gril	7½-8½	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W +Gril	5½-6½	-	Najskôr hriankujte krajce chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. 2-3 minút nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	450 W +Gril	6½-7½	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. 2-3 minút nechajte odstáť.
Zemiaky v šupke	2x200 g 2x400 g	600 W +Gril	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte 2 zemiaky oproti sebe a 4 zemiaky do kruhu na vysoký stojan. 3-5 minút nechajte odstáť.
Zemiaky/ zelenina v cestíčku (chladené)	800 g	600 W +Gril	16-17	-	Čerstvé cestíčko vložte do veľkej obdĺžnikovej misky z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na spodný stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Lazane (chladené)	800 g	600 W +Gril	17-18	-	Čerstvé lazane vložte do veľkej obdĺžnikovej misky z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na spodný stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	4 jablká (cca. 400 g)	300 W +Gril	13-15	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy) 800 g (4 kusy)	300 W +Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Jeden kurací kúsok nedávajte dostredu vysokého stojana. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. 2-3 minút nechajte odstáť.
Jahňacia kotleta (stredná)	500 g (4-5 kusov)	Len grilujte	12-14	10-12	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	650 g (4 kusy)	MR + gril	300 W + gril 13-14	Len grilujte 9-10	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekaná ryba	650 g (2 kusy)	300 W +Gril	10-11	9-10	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. 2-3 minút nechajte odstáť.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu, pokiaľ nie je uvedené odlišne.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Pokyny
Burger (surový mrazený)	2 kusy (125 g) 4 kusy (250 g)	450 w + gril	5-6 8-9	Položte surový burger do kruhu na vysoký stojan. Obráťte po 3½ (125 g) a po 5 min. (250 g). Burger dajte do žemlí.
Hamburger, cheeseburger atď. (pripravený, varený so žemľou)	2 ks (300 g)	600 W + gril bez predhrievania!	5-6	Burgery poukladajte vedľa seba na ohňovzdorný tanier. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. 2-3 minút nechajte odstáť.
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 w + gril	14-16	Mrazené cestíčko vložte do okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Ryby v cestíčku	400 g	450 w + gril	20-22	Mrazené ryby v cestíčku vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na spodný stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:
Pri varení len pomocou režimu prúdenia tepla môžete v mikrovlnnej rúre použiť všetky bežné riady do rúry.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:
V tomto režime môžete pripravovať jedlo s cestom (koláč, pirohy atď.).

MIKROVLNNÝ OHREV A PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Náčinie na varenie by malo byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné náčiniu na varenie opísanom pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca režimom prúdenia tepla pre čerstvé jedlo, ako napríklad koláč/plnený koláč, pizza a mäso

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie predhrievania na požadovanú teplotu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
KOLÁČ/ PLNENÝ KOLÁČ Koláč/plnený koláč (vopred upečený a chladený)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Chladený koláč/plnený koláč položte s papierom na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
PIZZA Chladená pizza (upečená)	300-400 g	600 W + 220°C	6-7	-	Pizzu položte na vysoký stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
MÄSO Pečené mäso/ pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	1. strana: 600 W + 160°C 2. strana: 600 W + Gril	20-22	13-15	Potrite hovädzie mäso/ jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.
Opekané kura	900 g 1300 g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. Umiestnite stojan na kovový smaltový priečinok. 5 minút nechajte odstáť.

Sprievodca režimom prúdenia tepla pre èerstvé jedlá, ako napríklad rožky, chlieb a koláè

Predhrejte režim prúdenia tepla pomocou funkcie predhrievania na požadovanú teplotu, pokiaľ neodporúčame predhrievať rúru - pozrite tabuľku.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
ROŽKY Rožky (už upečené)	4-6 ks (každý cca. 50 g)	Len prúdenie tepla 180°C	3-4	Rožky položte do kruhu na nízky stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 2-3 minúty nechajte odstáť.
Pečivo (predpečené)	4-6 ks (každý cca. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Rožky položte do kruhu na vysoký stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 2-3 minúty nechajte odstáť.
Chlebové rolky (chladené čerstvé lístkové cesto)	200 g (4 kusy) 400 g (8 kusov)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Chlebové rolky umiestnite na papier na pečenie do kruhu na spodnom stojane. Pri vyberaní použite chňapky! 2-3 minúty nechajte odstáť.
CHLIEB Cesnakový chlieb (predpečený a chladený)	200 g (1 kus)	180 W + 220°C	7-8	Položte mrazenú bagetu na mastný papier na vysoký stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Biela pekárska múka (čerstvé lístkové cesto)	750 g	180 W + 220°C bez predhrievania!	21-23	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky (dĺžka 25 cm). Podĺžke urobte plytký rez. Chlieb umiestnite na spodný stojan. 5-10 minút nechajte odstáť.
Hnedý žitný a pšeničný chlieb (čerstvo odstáty s kvasením)	750 g	180 W + 220°C bez predhrievania!	28-30	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky (dĺžka 25 cm). Podĺžke urobte plytký rez. Chlieb umiestnite na spodný stojan. 5-10 minút nechajte odstáť.
KOLÁČ Bábovka (cestový koláč)	500 g	180 W + 220°C	19-21	Čerstvé cesto vložte do malej okrúhlej misky z ohňovzdorného skla (priemer 18 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. 5-10 minút nechajte odstáť.
Holandský maslový koláč (cestový koláč)	800 g	180 W + 220°C	22-23	Umiestnite čerstvé cesto do štvorcovej misky z ohňovzdorného skla (dĺžka 28 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. 5-10 minút nechajte odstáť.
Piškótový koláč	250 g	220°C + 180 W	11-13	Čerstvé cesto vložte do malej okrúhlej misky z ohňovzdorného skla (Ř 18 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. 5-10 minút nechajte odstáť.
Ovocný koláč s tortovým korpusom (cestový koláč)	400 g	220°C + 180 W	17-18	Zoberte plochú okrúhlu misku z ohňovzdorného skla (Ř 25 cm). Spodnú časť zakryte papierom na pečenie a cesto vylejte do misky. Koláč umiestnite na nízky stojan. Po 20 až 30 minútach odstátia obložte hornú časť koláča ovocím a zalejte polevou.
Čerstvé lístkové cesto (kvasené cesto, plnené)	250 g (5 kusov)	100 W + 200°C	11-12	Kvasené lístkové cesto položte na papier na pečenie do kruhu na spodný stojan. Stred nechajte voľný. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 2-3 minúty nechajte odstáť.
Muffiny	400 g (6 kusov)	180 W + 200°C	14-16	Cesto vylejte do formy na muffiny z čierneho kovu. Muffiny umiestnite na nízky stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 5 minút nechajte odstáť.
Čokoládové koláčiky	650 g	180 W + 200°C	20-22	Cesto vylejte do obdĺžnikovej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Čokoládové koláčiky umiestnite na nízky stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 5-10 minút nechajte odstáť.

Sprievodca režimom prúdenia tepla pre mrazené jedlá, ako napríklad rožky, chlieb, koláè a peèivo

Predhrejte režim prúdenia tepla pomocou funkcie predhrievania, až kým sa nedosiahne požadovaná teplota, pokiaľ neodporúčame predhrievať rúru - pozrite tabuľku.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre pečenie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Pečivo (upečené)	6 ks (každý cca. 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Rožky rozmiestnite na nízkom stojane do kruhu. 2-5 minút nechajte odstáť.
Rožky (predpečené)	6 ks (každý cca. 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Rožky rozmiestnite na nízkom stojane do kruhu. 2-5 minút nechajte odstáť.
Croissanty (upečené)	4 ks (každý cca. 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Croissanty umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bagety/ cesnakový chlieb (predpečený)	200-250 g (1 ks)	180 W + 200°C	9-10	Položte mrazenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bagety + naplnenie (napr. paradajky, syr, šunka atď.)	250 g (2 kusy)	450 W + 200°C	6-7	Mrazené bagety poukladajte vedľa seba na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Koláč (predpečený s ovocnou plnkou)	400-500 g	180 W + 180°C bez predhrievania!	8-10	Koláč položte na papier na pečenie. Malý koláč položte na nízky stojan, koláč s vysokým priemerom na vysoký stojan. Po pečení nechajte 15-30 minúty odstáť. Rada: Koláč nechajte v rúre odstáť a podávajte teplý.
Jemné cesto (surový kvasený koláč s plnkou)	250 g (5-6 kusov)	180 W + 220°C	10-11	Cesto položte na papier na pečenie na vysoký stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Sprievodca režimom prúdenia tepla pre mrazenú pizzu, cestoviny, čipsy a nugety.

Predhrejte režim prúdenia tepla pomocou funkcie predhrievania, až kým sa nedosiahne požadovaná teplota, pokiaľ neodporúčame predhrievať rúru - pozrite tabuľku.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre pečenie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Pizza (predpečená)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Jednu pizzu položte na vysoký stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2 bagety s naplnením (predpečené)	2x125 g	300 W + 220°C	10-12	Dve bagety položte na vysoký stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Lazane Canneloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Naplňte do nádoby z ohňovzdorného skla s vhodnou veľkosťou alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené lazane umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Zapekané cestoviny (makaróny, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Naplňte do nádoby z ohňovzdorného skla s vhodnou veľkosťou alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené zapekané cestoviny umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Krokety (Zemiakové rýchle občerstvenie)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Krokety umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 1-2 minúty odstáť.

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 900 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých džemových pohárikov so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú ohňovzdornú misku s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

 **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

 Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

 **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

 Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

 Pokyny pre rozsahy varenia, platne a rúry by mali obsahovať, že sa nemôže použiť čistenie parou.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonat' niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonat' servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používat', ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravy môže vykonávat' iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.



NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od siet'ovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.



Ak chcete svoju rúru dočasne odložit', vyberte si suché a bezprašné miesto.

- **Dôvod:** Prach a vlhkost' môžu nepriaznivo ovplyvnit' funkčné diely v rúre.

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

Spoločnost' SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovat' svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry CE137N / CE137NM / CE137NE / CE137NEM značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnné žiarenie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	 3100 W 1400 W 1300 W Max. 1700 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V) Vonkajšie Priestor rúry	 556 x 578 x 324 mm 375 x 392 x 251 mm
Objem	1,3 kubickej stopy
Hmotnost' Čistá	 Približne 24 kg
Úroveň hluku	42 dBA



ELECTRONICS

Ak máte akékoľvek otázky alebo komentáre ohľadom produktov spoločnosti Samsung, prosím, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk